

# Anguilla arrosto

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g anguilla

Alcune foglie alloro

sale

## Preparazione

Pulite e spellate il capitone, incidetelo sul dorso, disponetelo a cerchio in un tegame con alcune foglie d'alloro, salatelo e non aggiungete condimenti. Infatti, questa carne è ricca di grassi, ma ne perde molti cuocendo e diventa più digeribile. Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete per almeno 40 minuti. Passate sul piatto da portata e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>